

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 11 (1907-1908)
Heft: 12

Artikel: Das Märchen vom Storch
Autor: Telmar, Karin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-666156>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

oder Pfannen mit oder ohne Stiel hineinstellen kann. Die Kiste wird mit feiner Holzwohle oder mit Papierschnitzeln gefüllt, in welche die Kochtöpfe hineingestellt werden. Zum Zudecken verwendet man gewöhnliches Zeitungspapier, wickelt schon, wenn der verschlossene Topf noch auf dem Feuer steht, eine Zeitung oben darüber und bringt ihn dann so schnell als möglich mit dem kochenden Inhalt in die Holzwohle, bedeckt ihn von allen Seiten schnell mit mehreren Lagen Zeitungspapier und gibt schließlich den Deckel der Kiste darüber. In Ermangelung eines solchen kann man wiederum Zeitungen oder ein Tuch verwenden. Man kann natürlich auch zwei Töpfe übereinander hineinstellen, die Hauptsache dabei ist, daß das Einstellen und Zudecken rasch und gut gemacht wird. Die Deckel der Pfannen sollen gut schließen, sonst muß man, solange die Speisen noch auf dem Feuer kochen, mit Zeitungspapier den Dampf gut abschließen. Reis, Grieß, Mais und Mehlspeisen, die auf dem Herd ein beständiges Rühren erfordern, stellt man, sobald sie kochen, in die Kiste und kann sie nach 1—1½ Stunden fertig gekocht und wohlschmeckend herausnehmen. Sie können auch ohne Schaden länger in der Kiste verbleiben. Hülsenfrüchte aller Art, die auf dem Herd ein zweistündiges Kochen verlangen, kocht man, nachdem sie über Nacht eingeweicht wurden, eine halbe Stunde und setzt sie dann 3 bis 4 Stunden länger in die Kiste. Gemüsesuppen werden 10—20 Minuten vorgekocht und wenigstens 2—3 Stunden in der Kiste gelassen. Über Nacht eingeweichtes Dörrobst wird, je nach der Art, 10—30 Min. gekocht und 2—3 Stunden hineingesetzt. Sehr bald wird jede Frau den Gebrauch der Kiste verstehen lernen. Im Anfang, bis man das Einpacken der Töpfe genügend schnell machen kann, tut man gut, das Vorkochen etwas länger zu bemessen. Sind die Speisen eingestellt, so darf natürlich die Verpackung bis zum Gebrauch nicht mehr geöffnet werden. Besonders wenn man Ausgänge zu machen hat, kann man die Speisen ruhig der Kochkiste überlassen und muß nicht fürchten, daß sie übersieden, anbrennen oder nicht weich werden. Schon gleich nach dem Morgenessen kann man die Speisen mit allen Zutaten vorkochen und einstellen, denn es schadet nichts, wenn sie auch bis zur Mittagszeit in der Kiste stehen. Die Töpfe sollen aber ziemlich voll sein. Auch eignet sich die Kiste viel besser für große Portionen, ganz kleine Mengen kühlen sich zu stark ab. Für größere Haushaltungen ist die Kiste also von ganz besonderer Wichtigkeit. Diese einfache Kochkiste hat vor den teuren in den Handel gebrachten Kochkisten und Selbstkochern noch den großen Vorteil, daß man jede beliebige verschließbare Pfanne dazu gebrauchen kann, und daß man das Stopfmaterial nach Belieben erneuern kann. Wer sich bemüht, die Töpfe gut und schnell einzupacken, wird die gleich guten Resultate erzielen. Zum Warmhalten der Speisen und zum Aufquellen von Dörrobst, Dörrbohnen und Hülsenfrüchten leistet die Kiste ebenfalls gute Dienste.“

Das Märchen vom Storch.

In einem Vortrag über sexuelle Aufklärung zitierte der Schriftsteller Emil Peters in Magdeburg folgendes Gedicht von Karin Telmar, das in poetischer und zarter Form aufklärt.

Tret' ich da neulich im Dämmerchein
Ganz leiz ins Kinderzimmer ein,

Hab' schnell mir ein Laufschereckchen gewählt,
Wollt hören, was sich mein Pärchen erzählt.
Und wie ich stehe und wie ich horch'
Da, richtig — kommt die Geschichte vom Storch.

„Nein, Liesel“, spricht der Hans mit viel Bedacht,
„Der Storch hat uns beide nicht gebracht,
Der hat sich gar nicht um uns gequält,
Mama hat mir's neulich selber erzählt.
Das mit dem Storch sind alles nur Sagen,
Daß der uns in seinem Schnabel getragen.
Und daß er die Mutter ins Bein gebissen;
Na, davon müßte sie doch auch was wissen.
Und daß wir vorher lagen im Teich,
's ist alles nicht wahr, ich dacht' es mir gleich.
In Wirklichkeit ist es viel schöner, du,
Da liegt so ein Kindelein ganz in Ruh',
So lang' es noch zart ist und winzig klein,
An Mutters Herzen, du, das ist fein.
Die Mutter muß das Kindelein hegen,
Sie darf sich nur ganz sacht bewegen,
Daß sie ihm keinen Schaden tut,
So lang's an ihrem Herzen ruht.
Allmählich wird das Kindelein groß,
Es macht sich von der Mutter los,
Die leidet dabei viele Schmerzen,
Es löst sich ja von ihrem Herzen.
Doch schön ist's, wenn das Kind erst da,
Dann freut sie sich und schenkt's Papa.“

Liesel hat schweigend zugehört,
Den großen Bruder nicht gestört,
Jetzt hebt sie zu ihm das kleine Gesicht,
Und ernsthaft sie die Worte spricht:
„Eins kann ich dabei nicht versteh'n:
Warum muß das immer der Mutter gescheh'n?
Kann das Kind nicht Vater am Herzen liegen?
Können Pappas keine Kinder kriegen?“

„Ach nein“, spricht Hans, der kluge Mann,
„Das geht doch ganz und gar nicht an.
Sie wären ja sicher dazu bereit,
Haben aber zu wenig Zeit.“ —

„Und dann“, spricht Liesel, und sie lacht,
„Papas bewegen sich nicht so leicht;
Ich sah es neulich selbst mit an:
Sie springen von der elektrischen Bahn,
Laufen hinterher oft ganze Strecken,
Da würde das Kindlein sich schön erschrecken,
Da ist's doch besser bei Mama!
O, sieh mal, Hans! Da ist sie ja!“

Und beide halten mich schon umschlungen,
Rechts hab' ich das Mädchel und links den Jungen,
Und als ich mich zu guterlezt
Zu ihnen ins Schlummereckchen gesetzt,
Spricht Liesel mit strahlendem Augenpaar:
„Mutti! Was Hans sagt, ist das wahr?
Als ich ganz klein gewesen bin,
War ich da bei dir im Herzen drin?“
Fest schmiegt sie in meinen Arm sich hinein:
„Mutti! Wie schön muß das gewesen sein!“

Die Karte.

(Aus der friesischen Heide.) Von Katharina von Sanden.

Vierzig Jahre verheiratet!

Ich weiß nun nicht, wie man einen solchen Hochzeitstag nennen soll, — wollen einmal sagen: Silber-vergoldete Hochzeit. Lutske und Martin feierten ihre silber-vergoldete Hochzeit. Das war schon eine Zeit: Vierzig Jahre! Gott, was lag das doch ein gutes Ende hinter ihnen, daß Martin ein forscher junger Kerl war und Lutske ein stämmiges, lebenslustiges Mädchel mit roten Backen. Das konnten sie noch gut erzählen, alle beide, wie sie ihr Nestchen zusammen gebaut hatten, vergnügt wie die Buchfinken, die in den weißen Birken am Landweg am bauen waren und dabei tschilpten vor Pläsier, wie sie zusammen die Mauern von Lehmsteinen gemacht hatten, die Martin mit dem breiten Spaten selbst stach, und die sie dann mit Kalk bestrichen.

Aber nun konnte man schon sehen, daß auch das Hüttchen sein vierzig-jähriges Fest feierte, denn das Dach war gerade so gebogen wie Lutske's Rücken und die Seitenmauern holten gerade so stark über wie Martin, wenn er über den Weg ging mit dem Kopf nach dem Boden, krumm von all der Arbeit. Und Lutske konnte weiter erzählen, wie sie zusammen die Fensterchen gezimmert hatten und rundum um's Hüttchen die Bäumchen gepflanzt, die immer ihr Bestes getan hatten, größer zu werden, um einmal herübergucken